



# INNOVA

www.innovaitalia.com



## movimix



UN PLUS ALL'ECCELLENZA  
**5** ANNI DI GARANZIA

100%

MADE IN

ITALY

## movimix

MULTIFUNZIONE

# INNOVA

LE MACCHINE PER IL GELATO

# LINEA ARTIGIANALE



## Cicli di lavorazione rapidi 1

I tempi di lavorazione della pastorizzazione e della mantecazione sono di 11 minuti ciascuno per un perfetta e continua produzione.



## Programmazione veloce 2

Due tastiere semplici e intuitive permettono una separata programmazione dei cicli di pastorizzazione e mantecazione, utilizzando parametri personalizzati.



## Igiene totale 3

La miscela pastorizzata passa dal cilindro superiore a quello inferiore, attraverso un sistema automatico di passaggio interno brevettato da INNOVA e gestito elettronicamente, senza interventi manuali e possibilità di contaminazioni.



## Facile pulizia 4

La pratica doccetta posizionata all'interno del cilindro di riscaldamento ed il semplice sganciamento della pala di mantecazione garantiscono una rapida e completa pulizia di MovMix.



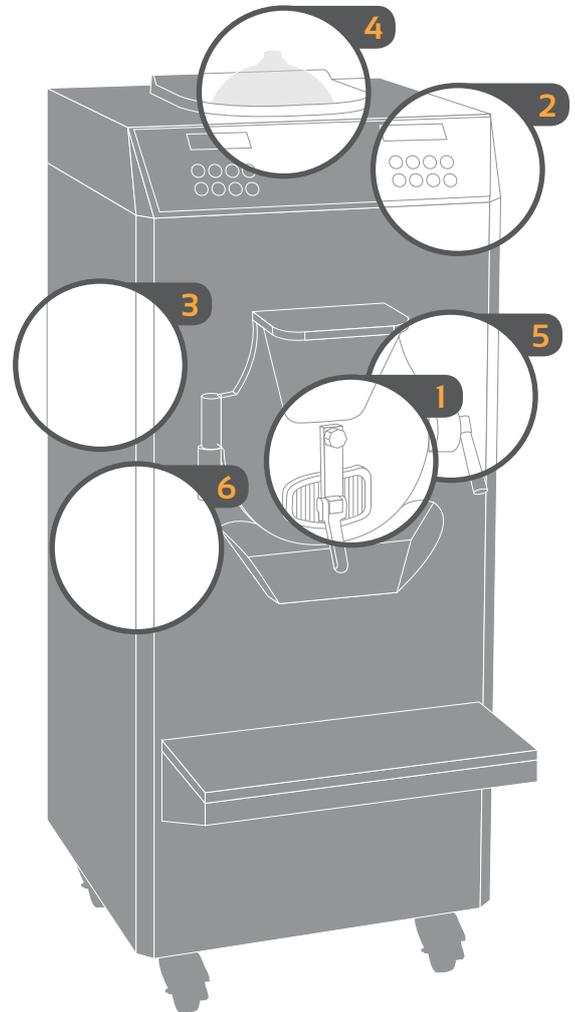
## Robustezza 5

Struttura robusta, totalmente in acciaio inox aisi 304 in grandi spessori con telaio autoportante ma compatto nelle dimensioni.



## Controllo elettronico 6

Il processo di pastorizzazione e di mantecazione dopo l'impostazione procede in autonomia grazie al controllo elettronico di ogni fase: ciò consente di ottimizzare i tempi.



Solo con noi!

5 UN PLUS ALL'ECCELLENZA  
ANNI DI  
GARANZIA

# MASSIMA PERSONALIZZAZIONE, INFINITE COMBINAZIONI DI GUSTO

MovìMix è un piccolo, completo e multifunzionale laboratorio produttivo che svolge due operazioni indispensabili alla produzione del gelato: la pastorizzazione e la mantecazione. MovìMix permette al gelatiere di personalizzare ogni singolo gusto di gelato in base alla propria esperienza e di gestire la quantità da produrre: l'elevata produzione oraria, la versatilità di pastorizzazione, l'ottima capacità frigorifera, il risparmio energetico fanno di MovìMix il sistema ideale per esigenze professionali.

**Produzione 100% Made in Italy.** MovìMix è prodotto da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di altissima qualità. La struttura è realizzata totalmente in acciaio inox aisi 304, specifico per l'utilizzo alimentare, con telaio autoportante dal grande spessore ma dalle dimensioni compatte.

**Risparmio energetico.** L'utilizzo combinato di tre inverter di serie per il controllo del consumo di energia elettrica e di un motoriduttore ad alta efficienza energetica di classe IE2 per una trasmissione diretta del movimento garantisce notevole risparmio energetico.

**Risparmio di tempo.** Cicli di pastorizzazione e mantecazione rapidi, poco tempo necessario per lavaggio e sanitizzazione grazie alla doccetta interna al cilindro di riscaldamento e allo sgancio rapido della pala ad innesto femmina nel cilindro di mantecazione.

**Sicurezza.** Il Sistema di Controllo Remoto (RCS) collega direttamente la macchina alla rete di assistenza Innova, che è in grado di visionare in tempo reale il settaggio delle funzioni e di fornire una risposta mirata e risolutiva alla segnalazione.

**Tranquillità.** Innova è affidabilità senza paragoni, la prima e unica che ti offre 5 anni di garanzia su tutte le macchine per il gelato artigianale. Plus Program è l'esclusivo piano di tagliandi che protegge la tua macchina del gelato Innova da ogni eventuale necessità di manutenzione.

## A+

### La tecnologia che ti dà di più!

I mantecatori A+, i multifunzione A+ e i pastorizzatori A+ sono macchine per gelato di ultima generazione che utilizzano il Sistema A+ realizzato da INNOVA tramite l'utilizzo di inverter nella gestione del freddo.

I VANTAGGI DEL SISTEMA A+ SONO:

- **GLI INGREDIENTI VENGONO RAPIDAMENTE CRISTALLIZZATI DA UNA QUANTITÀ CALIBRATA DI FREDDO E RAGGIUNGO UNA PERFETTA MANTECAZIONE.**
- **IL GELATO NON GHIACCIA MAI GRAZIE ALLA MODULAZIONE AUTOMATICA DELLA POTENZA TERMICA DEL COMPRESSORE IN OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE.**
- **NOTEVOLE RISPARMIO ENERGETICO.**
- **FLESSIBILITÀ DI GESTIONE DELLE DIVERSE QUANTITÀ DI GELATO**
- **PERFETTA ESTRAZIONE GRAZIE ALLA REFRIGERAZIONE CONTROLLATA CHE MANTIENE L'ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO.**

# MOVIMIX

SCHEDA TECNICA



MOVI MIX 60 A+

MOVI MIX 60

MOVI MIX 30

Alimentazione

400/50/3

400/50/3

400/50/3

Potenza

10 kw

10 kw

7 kw

Condensazione

Acqua

Acqua

Acqua

Prod. Oraria

25-60 kg

35-60 kg

20 - 35 kg

Carico ciclo

2.5 - 10 lt

4 - 10 lt

2 - 6 lt

Larghezza

61 cm

61 cm

61 cm

Profondità

60 (+25) cm

60 (+25) cm

60 (+25) cm

Altezza

144 (+10) cm

144 (+10) cm

144 (+10) cm

Peso

310kg

310 kg

270 kg

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO



Innova le macchine per il gelato

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy  
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



[www.innovaitalia.com](http://www.innovaitalia.com)